

Para picar

Para picar

Pimientos de padrón con sal de las Salines	10€
Sepia de la Isla	16.5€
· Rebozada y servida con salsa de yogurt y cilantro · A la plancha con ali oli de perejil	
Mejillones	16.5€
· “A la Marinera” con prensal blanc · En salsa del puerro, apio y cilantro	
Pulpo Mallorquín de roca	20.5€
· Frito con ali oli negro · “Affogato” Tomate San Marzano, cebolla y tap de corti	
Gambas al ajillo al estilo Marroquí	15.5€
· Con ajo, cilantro, comino y pimentón	
“Pescaito frito” al estilo de Cádiz	15.5€
Gambas rebozadas y mayonesa “ras el hanout”	15.5€
Croquetas	
· De quínoa y brócoli	10.5€
· De sobrasada vieja	10.5€
· Negras de sepia en su tinta	11€
Patatas bravas Nura	8.5€
· De boniato con mayonesa de orégano y salsa harissa	
Sarten de pan de pita	8.5€
· Con mozzarella y albahaca	
Dips de Hummus y Baba Ganoush	13.5€
· Con crudites y pan de pita	
Mezza · Tabla vegetariana	17€
· Baba Ganoush, Hummus, Falafel, Croquetas de quinoa y brócoli, Berenjena Frita, Aceitunas marinadas, crudites, salsa tzatziki y pan de pita casero	
Ensalada Tabulé	14.5€
· Berenjenas, quínoa, champiñones, cebollino y tahini de almendra mallorquina	
Ensalada Griega	14.5€
· Con tomate, pepino, cebolla roja, queso feta, aceitunas Kalamata y aceite de oliva virgen	
Healthy Salad	14.5€
· Rica en Omega 3 y antiinflamatoria. Tomates, rúcula, tofu, nueces y semillas de lino acompañado con una vinagreta de cúrcuma y jengibre	
Coca Mallorquina	13.5€
· De cebolla y sobrasada vieja de porc negre	
Coca de Berenjena	13.5€
· Con berenjena, queso de cabra y rúcula	

Pasta Picada
Ravioli

Para picar

Kafta Libanes	14.5€
· Mini brochetas de ternera, cous cous con salsa de yogurt y tahini	
Alitas de Pollo	13€
· Marcadas con especias "Ras el Hanout"	

Principales

Solomillo de Ternera Gallega - 4 semanas de maduración	29€
· Con alcachofas crujientes y salsa de boletus	
Lomo alto fileteado de vacuno mayor	24€
· Con vinagreta árabe "chermoula" y patatas al romero	
Presa Ibérica	25€
· Con salsa de pimienta y nuez moscada, chips de boniato y verduras salteadas	
Costilla de Cerdo	22€
· Lacada con miel de dátiles y calabaza acompañado de patatas fritas de boniato	
Souvlaki (brochetas Griegas) de Pollo Campero	19.5€
· Marinado con limón, ajos y perejil, con patatas al romero	
Lubina "Chermoula"	24.5€
· Con puré de berenjena y arroz pilaf	
Bacalao al horno con pure de Baba ganoush	24€
· Con hortalizas frescas con vinagreta de cúrcuma y jengibre	
Pappardelles caseros con cúrcuma	14.5€
· Con especias "Za'atar, zanahoria, berenjenas, champiñones y alcachofas	
Spaghetti con salsa cremosa de parmesano	18€
· Queso pecorino romano con trufa de verano	
Ravioli vegetariano de setas, trufa y ricotta	18€

Street Food

Street food

Shawarma de pollo	15.5€
· Pollo de corral marinado en cúrcuma y cardamomo, lechugas, pan laffa y salsa de yogurt (hazlo picante si quieres)	
Dry Aged Burger	15.5€
· Carne de ternera madurada, mozzarella fresca con pesto de albahaca y almendra. (Si quieres pídelo con pechuga de pollo)	
Kebab de carne de cordero de Mallorca	15.5€
· Con pan de laffa	
Gyros de Lomo de Cerdo	15.5€
· Con hortalizas frescas, pan de pita y tzatziki	
Falafel de garbanzos	15.5€
· Con hortalizas, pan de pita con salsa de yogurt y limón	
Quínoa y remolacha Burger	15.5€
· Con cebolla caramelizada y rúcula	
Sabich “Sandwich de Israel”	14€
· Pan de laffa con berenjenas fritas, huevo duro, salsa de tahini y ensalada de col	
Taco de pan laffa con atún rojo	16.5€
· Con tomate cherry, berenjena asada con mayonesa picante de harissa y cilantro	
Tuna “slider”	16.5€
· Burger de atún rojo con pan brioche, verduras asadas y mayonesa de trufa blanca de verano	

* Acompañado con patatas fritas del Nura o patatas fritas de boniato



Pizza

Marrakech	15€
· Pollo "Ras el Honaut", cebolla, berenjenas y champiñones	
Cadaqués	17.5€
· Langostinos al ajillo, pimiento rojo asado y aceitunas negras	
Cinque Terre	15.5€
· Queso de cabra, parmesano, cebolla caramelizada, aceitunas negras y rúcula	
Cassis	17.5€
· Frutas del mar (almejas, mejillones, gambas, sepia)	
Portofino	13.5€
· Prosciutto cotto, champiñones y pesto	
Llevant	15€
· Lomo de cerdo Mallorquín desmenuzado, berenjena frita, chutney de tomate y top de cortí	
Mercadal	15€
· Sobrasada vieja, queso menorquín y vinagreta de miel	
Falafel Veggie	15€
· Falafel, cebolla, pimientos asados, salsa satziki cremosa y salsa picante harissa	
Griega	13.5€
· Pollo marinado con limón, ajo y perejil, queso feta, aceitunas negras de Kalamata y salsa satziki	
Kebab	17€
· Carne de kebab de cordero mallorquín, cebolla roja, hojas verdes, salsa de yogurt y salsa picante harissa	
Baalbek	17€
· Salchicha libanesa de ternera con salsa de yogurt, cilantro, pimientos rojos asados y comino	
Veggie	15€
· (masa de remolacha sin gluten): Croqueta de quinoa y brócoli, calabacín, berenjenas y queso parmesano	
Asuán	15€
· (vegana, masa de remolacha sin gluten): Salsa de tomate, tofu, espinacas, cebolla, berenjenas y champiñones	

* Todas las pizzas llevan de base salsa de tomate y mozzarella, excepto la pizza Asuán

Postres

Postres

Tiramisu de ensaimada	7.5€
Parfait de crumble de manzana · Manzana caramelizada y yogurt griego	7€
Tarta de queso de cabra · Versión de Flaó Ibérico	7.5€
Gato de almendra · Con helado de "Fior di latte"	7€
La mano de Hamsa · Texturas de chocolate, pistacho, canela y cardamomo	7.5€
Tarta de higos y dátiles · Muesli de algarroba y helado de coco	7.5€
Helados	1 bola 2.5€ 2 bolas 5€ 3 bolas 7€
· Chocolate, Yogur, Fresa, Coco, Vainilla, Almendra, Fior di latte, Sorbete de fruta de temporada	